KitchenAid®

SELF-CLEANING ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

In the U.S.A, for questions about features, operation, performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**

In Canada, for product-related questions call: **1-800-461-5681**, for parts, accessories, installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...

www.kitchenaid.com or **www.kitchenaid.com/canada**



MODELS KESC307 KESH307 KERC607 YKESC307 YKESH307 YKERC607

9753846A

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

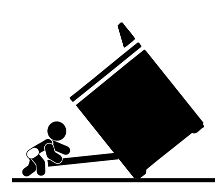
DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

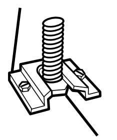
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

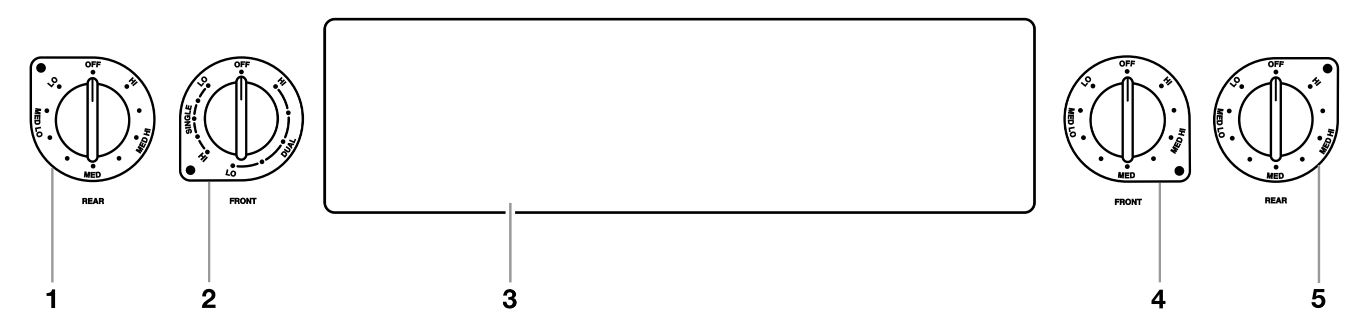
WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

PARTS AND FEATURES

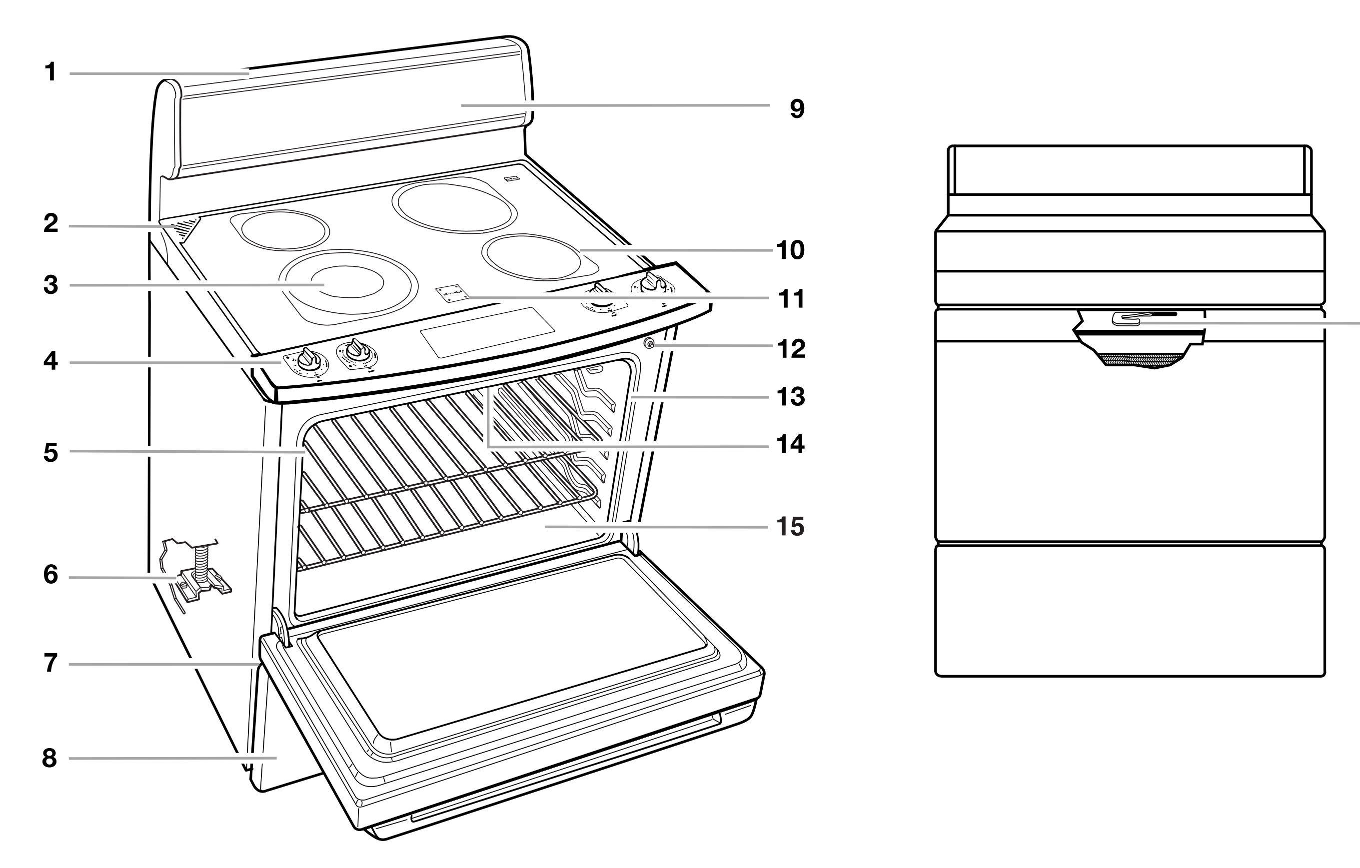
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match your model.

Control Panel



1. Left Rear Control
2. Left Front Control (Dual Circuit Element on ceramic glass models)
3. Electronic Oven Control
4. Right Front Control
5. Right Rear Control

Range



1. Surface and Night Light (on some models)
2. Oven Vent
3. Dual Circuit Element (on some models)
4. Control Panel
5. Temperature Probe Jack (not shown)
6. Anti-Tip Bracket
7. Model and Serial Number (behind left side of drawer)
8. Storage Drawer
9. Surface/Night Light
10. Surface Cooking Area
11. Hot Surface Indicator Light
12. Automatic Oven Light
13. Door Gasket
14. Broil Element (not shown)
15. Bake Element (not shown)
16. Self-Clean Latch

Parts and Features not shown

Oven Door Window

Oven Light

Broiler Pan and Grid

Broiler Pan Support (on some models)

Roasting Rack

Temperature Probe

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

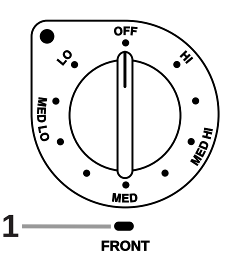
The cooktop controls can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI or MAX	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
5 [MED]	■ Maintain a slow boil. ■ Fry poultry or meat. ■ Cook pudding, sauce, icing or gravy.
2-4 [MED- LO]	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO or 1	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Dual-Circuit Element (on some ceramic glass models)	■ Home canning. ■ Large diameter cookware. ■ Large quantities of food.

REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

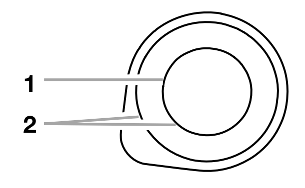
POWER ON Lights

Each control knob has a POWER ON light. The light will glow when its control knob is on.



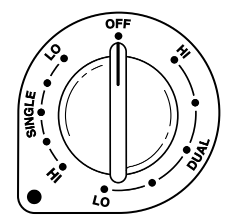
1. POWER ON light

Dual-Circuit Element
(on ceramic glass models)



1. Single size
2. Dual size

The Dual Circuit Element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL:

1. Push in and turn knob clockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

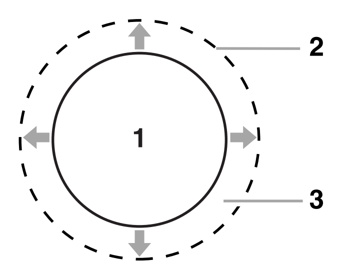
Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If not wiped up while warm, surface pitting can occur.
- Lift pots and pans on and off the cooktop. Sliding pots, pans and skillets that have aluminum or copper bases could leave permanent scratches and marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.



1. Surface Cooking Area
2. Cookware/Canner
3. 1" (2.5 cm) Maximum Overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While rotating the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened. See “Assistance or Service” for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies who manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

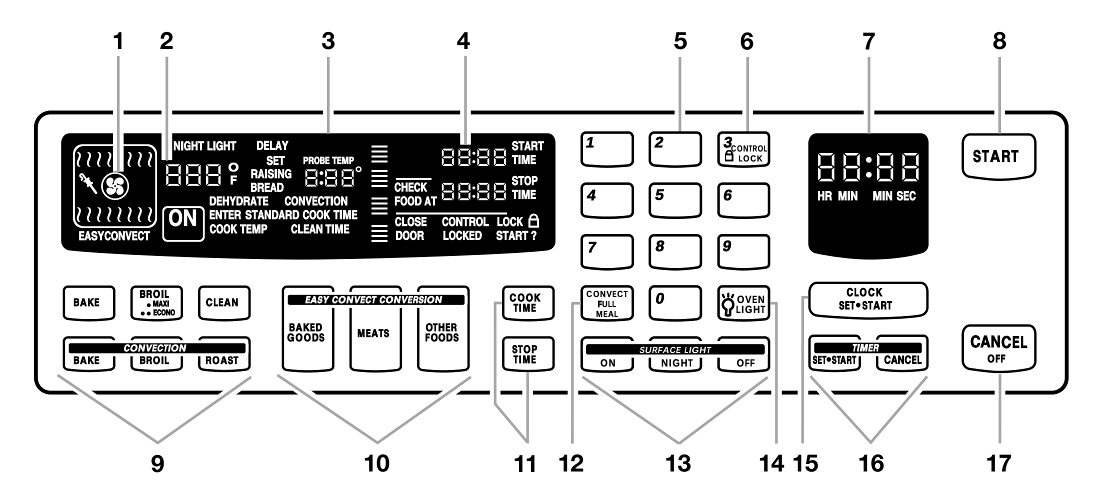
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
***Aluminum**	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough surfaces may scratch cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Rough surfaces may scratch cooktop. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
***Copper**	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

*Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. When used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



1. Oven Display Symbol
2. Heat Settings
3. Oven Display
4. Start/Stop Time
5. Number Pads
6. Control Lock
7. Time of Day/Timer Display
8. Start
9. Oven Settings
10. Easy Convect™ Conversion
11. Timed Cooking
12. Convect Full Meal
13. Surface Light (on some models)
14. Oven Light
15. Clock
16. Minute Timer
17. Cancel Off

Electronic Control Pads

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your index finger to press the desired function. Hold down the pad a few seconds, or until the desired function enters on the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

Displays

When power is first supplied to the appliance, everything on the displays will light up for 5 seconds. Then, “PF” will appear. Press CANCEL OFF to clear displays.

Any other time “PF” appears, a power failure occurred. Press CANCEL OFF and reset the clock if needed.

Oven Display

When the oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time.

During Timed Cooking, this display also shows a vertical bar and minute time countdown and the stop time (if entered).

If “Err” appears on the display, an invalid pad was pressed. Press CANCEL OFF and retry your entry.

When the oven is not in use, this display is blank.

Time of Day/Timer Display

This display shows the time of day or Timer countdown.

Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “START?” will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be cancelled.

Cancel Off

The CANCEL OFF pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12 hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

1. Press CLOCK SET/START.
2. Press number pads to set time of day.
3. Press START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End-of-cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

To Turn Tones Off:

1. Open the oven door.
2. Press CANCEL OFF.
3. Press the number pads 1, 2 and 3, in that order.
4. Press TIMER SET/START.
5. Press START. "Snd" and "Off" will appear on the display.

To Turn Tones On: Repeat steps above. "Snd" and "On" will appear on the display.

Fahrenheit and Celsius

To Set Oven to Cook in Celsius:

1. Open the oven door.
2. Press CANCEL OFF.
3. Press number pads 1, 2 and 3, in that order.
4. Press BROIL.
5. Press START. Press BAKE to confirm that Celsius is being used.

   Only the temperature and a flashing degree symbol will appear in the temperature display area when the oven has been set to cook in Celsius.

Repeat steps above to set oven to cook in Fahrenheit.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/START.

   Press again to switch between MIN/SEC and HR/MIN.

   If no action is taken after one minute, the display will return to the time of day mode.
2. Press the number pads to set length of time.
3. Press TIMER SET/START.

   If not pressed within 5 seconds, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be cancelled.

   When the set time ends, if on, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Press TIMER CANCEL anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

   Remember, if CANCEL OFF is pressed, the oven will turn off.

   The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to prevent unintended use of the oven. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/START and TIMER CANCEL pads will function.

Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off.

To Lock:

1. Open the oven door.
2. Press and hold the number pad 3 CONTROL LOCK for 5 seconds.

   A single tone will sound and "START?" will appear on the display.
3. Press START. "CONTROL LOCK" and a picture of a lock will appear on the display.

To Unlock:

1. Open the oven door.
2. Press and hold the number pad 3 CONTROL LOCK for 5 seconds.

   A single tone will sound and "CONTROL LOCK" and a picture of a lock will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door during cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (8° to 11°C)	...moderately more
25° to 35°F (14° to 19°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-8° to -11°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-14° to -19°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Open the oven door.
2. Press CANCEL OFF.
3. Press number pads 1, 2, and 3, in that order.
4. Press and hold BAKE.
5. Press START.

   The oven display shows the current calibration, for example, "0° CAL COOK TEMP".

6. Press BAKE to increase and BROIL · MAXI · · ECONO to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
7. Press START.

BEFORE USING

Odors are normal when the range is new. This happens the first time the oven is used.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

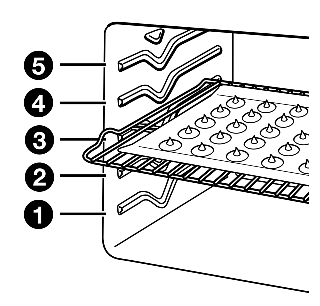
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- When convection cooking, do not cover food with aluminum foil.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non-frozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

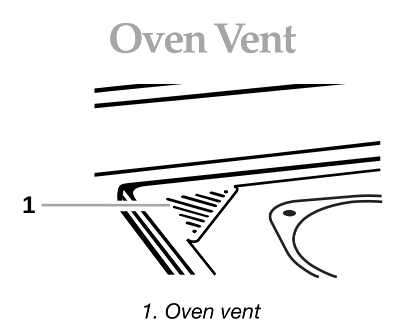
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or non-stick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, always rely on a meat thermometer to determine doneness of meat and poultry. The internal temperature, not appearance, is what counts. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat 1/2 in. (1.25 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat in two or three places.

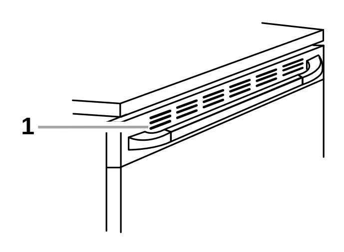
Oven Vent



1. Oven vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Oven Door Vent

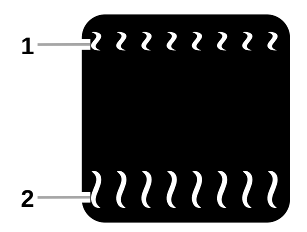


1. Oven door vent

Hot air and moisture escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may occur, however this will not affect cooking performance.

OVEN USE

Bake



1. Broil heat
2. Bake heat

The BAKE function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil element will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

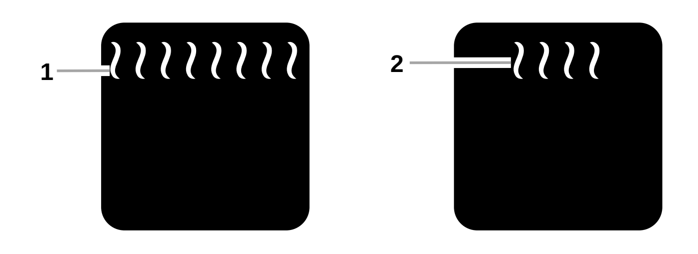
   “Lo°” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

3. Press CANCEL OFF when finished cooking.

Broil Maxi Econo

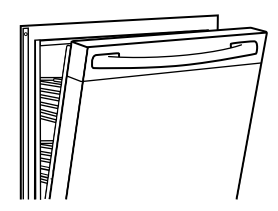


1. Broil Maxi   2. Broil Econo

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Use MAXI/ECONO for broiling regular-sized and smaller cuts of meat, poultry and fish. MAXI Broil uses both top elements for maximum browning coverage of foods. ECONO Broil uses the inner element for browning coverage only in the center of foods.

Before broiling, position rack according to Broiling chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



To Broil:

1. Press BROIL.

   On some models, press once for Maxi Broil and twice for Econo Broil.
2. Press START.
3. Press CANCEL OFF when finished.

Variable Temperature Broiling (on some models)

Changing the temperature when Variable Temperature Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

To Vari Broil:

1. Press BROIL.

   On some models, press once for Maxi Broil and twice for Econo Broil.
2. Press the number pads to set a temperature between 170°F to 325°F (77°C to163°C).
3. Press START.

   The temperature can be changed after this step. START does not need to be pressed again.
4. Press CANCEL OFF when finished.

Broiling chart

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL TIME MIN.
Steak 1 in. (2.5 cm) thick medium rare medium well done	 4 4 4	 500°F (260°C)	 16 21 25
Steak 1½ in. (3.8 cm) thick rare medium	 4 4	 500°F (260°C)	 23 28
***Ground meat patties** ¾ in. (2 cm) thick well done	 5	 500°F (260°C)	 8-12
Pork chops 1 in. (2.5 cm) thick	 4	 450°F (232°C)	 25-28
Ham slice [precooked] ½ in. (1.25 cm) thick 1 in. (2.5 cm) thick	 4 4	 500°F (260°C)	 10-12 20-22
Frankfurters	4	500°F (260°C)	8
Lamb chops 1 in. (2.5 cm) thick	 4	400°F (204°C)	 18-20
Chicken bone-in pieces	 3	500°F (260°C)	 32
Fish 1/2 in. (1.25 cm) thick 1 in (2.5 cm) thick	 3 3	 350°F (177°C)	 20 20-22

* Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

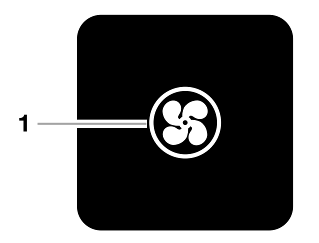
Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in two or three places.

Convection Bake



1. Convection element heat and fan

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1 in. (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection and broil elements and the bake element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the bake element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the broil and convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When using two racks, place on guides 2 and 4. When using three racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. Press CONVECTION BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

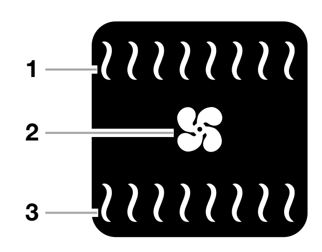
   “Lo°” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

3. Press CANCEL OFF when finished cooking.

Convection Roast



1. Broil heat
2. Convection fan
3. Bake heat

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

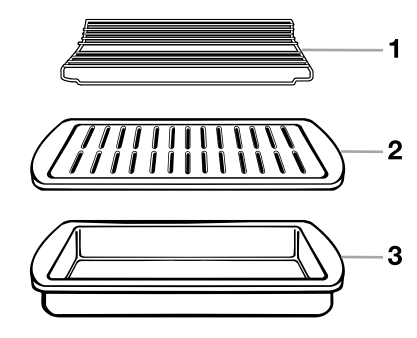
If the oven door is opened during convection roasting, the broil element and fan will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.



1. Roasting rack
2. Broiler grid
3. Broil pan

1. Press CONVECTION ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (149°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

   "Lo°" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.

   When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

3. Press CANCEL OFF when finished cooking.

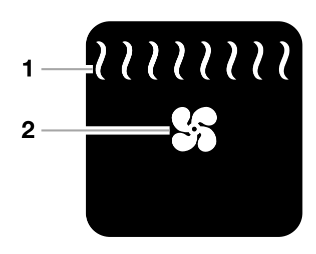
Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

Food/Rack Position	Cook Time (minutes)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
well done	32-35		170°F (75°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)
Meatloaf	20-25	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (70°C)
well done	30-40		170°F (75°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (145°C)	160°F (70°C)
well done	30-35		170°F (75°C)

*Chicken, Rack Position 2			
Whole			
3-5 lbs. (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs. (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
***Turkey, Rack Positions 1 or 2**			
13 lbs. and under (5.85 kg)	10-15	300°F (145°C)	185°F (85°C)
Over 13 lbs. (5.85 kg)	10-12	300°F (145°C)	185°F (85°C)
***Cornish Game Hens, Rack Position 2 or 3**			
1-1.5 lbs. (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil



1. Broil heat
2. Fan

During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 450°F (232°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the broil elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see “Broil Maxi Econo” section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. Press CONVECTION BROIL.

   Press the number pads to enter a temperature other than 450°F (232°C). The convection broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.

3. Press CANCEL OFF when finished cooking.

Convect Full Meal

Convect Full Meal lets you choose from eleven preset cooking cycles. A single pad includes an oven setting, an oven temperature, and a cook time or probe temperature. One pad is changeable to allow you to set your own cycle and save it for future use. Use the following chart as a guide.

PAD/ OVEN SETTING	OVEN TEMP	COOK TIME or PROBE TEMP	FOOD or MEAL
1 Convection Bake	350°F (177°C)	45 min.	Chicken pieces, Fruit crisp, Vegetable casserole
2 Convection Bake	350°F (177°C)	1 hr.	Macaroni and cheese, Baked winter squash, Fruit pie
3 Convection Bake	350°F (177°C)	1 hr. 15 min.	Pre-cooked ham, Baked potatoes, Quick bread loaf, or Baked Potatoes only
4 Convection Bake	375°F (191°C)	55 min.	Beef stew, Scalloped potatoes, Frozen fruit pie
5 Convection Roast	300°F (149°C)	140°F (60°C)	Beef roast, rare
6 Convection Roast	300°F (149°C)	160°F (71°C)	Beef roast, medium
7 Convection Roast	300°F (149°C)	170°F (77°C)	Beef roast, well done Pork roast, Meat loaf
8 Convection Bake	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Casseroles
9 Convection Roast	325°F (163°C)	3 hr.	Pot roast with vegetables, 3 lbs. (1.5 kg)
0 Convection Bake	400°F (204°C)	18 min.	Pizza

To Use:

Before using Convect Full Meal, place food in oven. If temperature probe is required, insert probe into food and plug probe into jack. See “Temperature Probe” section for diagram.

1. Press CONVECT FULL MEAL. “C-F” will appear in Time of Day/Time Display.
2. Press pad from chart.

   For example, number pads 1 to 0 or CONVECT FULL MEAL.

3. Press START.

   The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display. The stop time will not appear if not set in the changeable cycle.

   When the cycle ends, “End” will appear in the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press CANCEL OFF or open the oven door when finished cooking to clear the display.

To Set Cycle:

Before setting a cycle, start with the meat or main dish temperature and cook time. Choose baked goods with an oven temperature similar to those of the meat or main dish. Temperatures ranging from plus or minus 25 to 50 degrees and cook times ranging from plus or minus 10 to 15 minutes are acceptable. Choose vegetables and fruits last.

1. Press CONVECT FULL MEAL. “C-F” will show in the Time of Day/Timer Display.
2. Press any oven setting pad, for example BAKE.
3. Press number pads to enter oven temperature.
4. Press COOK TIME.
5. Press number pads to enter length of time to cook in hours and minutes

   or

   Press 0 to do un-timed cooking.

6. Press CONVECT FULL MEAL to save

   or

   Press START to save and immediately begin cycle.

EASY CONVECT™ Conversion

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide.

SETTING	FOODS
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes: layer and angel food, Casseroles: including frozen entrées and soufflés, Cookies, Fish
MEATS	Baked potatoes, Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham *Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard

To Use:

Before using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press START.

   “CHECK FOOD AT” and the stop time will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.

5. Press CANCEL OFF if food is done to taste

   or

6. Close door to continue cooking.

To Delay Start:

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before setting delay start, make sure clock is set to correct time of day. See “Clock” section. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   “DELAY” and the stop time will also appear on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

7. Press CANCEL OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Sabbath Mode

The Sabbath mode allows the oven to remain on in a bake setting until disabled.

When the Sabbath mode is set, only the number and start pads will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat source icons will appear on the oven display when cycling on.

The Sabbath mode will remain on and at the set temperature after a power failure, if set before the power failure.

Before the Sabbath mode can be enabled on the range, the oven must be set to use the Sabbath Mode. The setting of the oven to use the Sabbath mode will be a one time process.

To Activate:

1. Open the oven door.
2. Press CANCEL OFF.
3. Press the number pads 7, 8, 9, and 6, in that order.
4. Press START.

   "SAb" and "On" will appear on the display.

To Deactivate:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode by repeating the steps above. When disabled the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

To Set Range for Sabbath Mode (all other uses):

To set range to meet "no work" requirements for the Sabbath, first activate the Sabbath mode using the steps above, then follow the steps below.

1. Turn oven light and/or surface light (if available) on or off.

   These lights will stay on or off (whichever is set) while in the Sabbath mode. Opening the door will not turn on the oven light if it is programmed to be off.

2. Open the oven door.
3. Press BAKE.
4. Press the number pads to enter a temperature other then 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
5. Press START.
6. Press and hold number pad 6 for 5 seconds. "START?" will appear on the display.
7. Press START. "SAb" will appear on the display.

To End the Sabbath Mode:

1. Open the oven door.
2. Press and hold number pad 6 for 5 seconds.

The oven temperature can be changed when the oven is in the Sabbath mode. No tones will sound and the display will not change. It may take up to one half hour for the oven to change temperature. Number pads 1 through 9 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

*Make sure when using the number pad 6, it is only pressed for 1 second since it can also disable the Sabbath mode.

Dehydrating

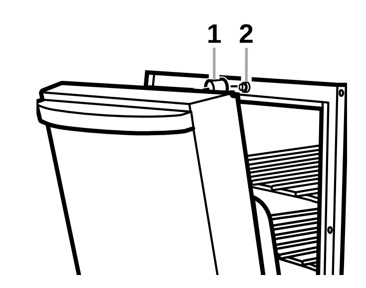
Dehydrating dries food. For additional information, refer to a book written specifically about dehydrating or preserving foods. Dehydration racks and an oven door stop are required, but not supplied with this oven. See "Assistance or Service" section to order.

To Dehydrate:

Before dehydrating, prepare food as recommended in the recipe and arrange on dehydration rack(s). Position racks according to the following chart. See "Positioning Racks and Bakeware" section for diagram.

NUMBER OF RACKS	RACK POSITION(S)
1	3
2	2 and 4
3	1, 3 and 5

Place the oven door stop over the automatic oven light switch.



1. Oven door stop
2. Automatic oven light switch

1. Press and hold CONVECTION BAKE for 5 seconds.

   Press the number pads to enter a temperature other than 140°F (60°C). The dehydrating range can be set between 100°F and 200°F (38°C and 95°C).

2. Press START.
3. Press CANCEL OFF when finished dehydrating.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide two, then place broiler pan on guide one. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Put 2 cups (500 mL) of boiling water in the broiler pan. Close the door.

1. Press and hold BAKED GOODS for 5 seconds.

   The display will show 100°F (38°C).

2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement, broiler pan and water and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

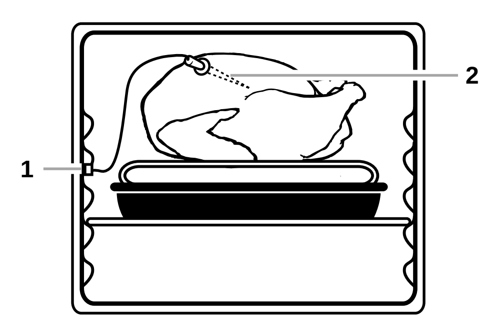
Temperature Probe

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. It should not be used during Maxi and Econo broiling, convection broiling, dehydrating or proofing bread.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

To Use:

Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.



1. Temperature probe jack
2. Temperature probe

1. Press the number pads to enter a probe temperature other than 160°F (72°C). The probe range can be set between 130°F and 190°F (54°C and 88°C).
2. Press BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.

   Press number pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display throughout cooking.

   "Lo°" will appear as the probe temperature until the internal temperature of the food reaches 130°F (54°C). Then the display will show the temperature increasing in 5° increments.

   When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Press CANCEL OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Change Probe Temperature, Oven Setting:

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

Repeat previous steps.

If CANCEL OFF is pressed anytime when changing the probe temperature, the set function will automatically be cancelled and the use of the temperature probe function will need to be reset.

To reset after CANCEL OFF has been pressed, unplug the probe from the probe jack and plug back in. Close the oven door and repeat previous steps.

After cooking, unplug the probe and remove food from oven. The probe symbol will remain lit until the probe is unplugged from the probe jack.

See "General Cleaning" section to clean probe.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

1. Press BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.

   The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If on, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Press CANCEL OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Cook Time and Stop Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   "DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the oven display.

   If on, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Press CANCEL OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Self-clean the oven before it is heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent(s)" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes to 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On Canadian models, the rear surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN.

   Press the number pads to set a clean time other than 3 hour 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.

2. Press START.

   The oven door will automatically lock and “DOOR LOCKED”, the start time and stop time will appear on the oven display. The door will not unlock until the oven cools.

   When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” will disappear.

3. Press any pad or open the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN.

   Press the number pads to set a clean time other than 3 hour 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.

2. Press STOP TIME.
3. Press the number pads to enter the time of day to stop.
4. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock and “DOOR LOCKED”, “DELAY” and the stop time will also appear on the display. The door will not unlock until the oven cools.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” will disappear.

5. Press any pad or open the oven door to clear the oven display.

To Stop Self-Clean any time:

Press CANCEL OFF. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL (on some models)

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

CERAMIC GLASS (on some models)

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to prevent streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or non-abrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:

  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or non-abrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Racks will discolor and become harder to slide. After cleaning, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

TEMPERATURE PROBE

- Plastic scouring pad

Surface and Night Light
(on some models)

SURFACE LIGHT

The cooktop light is a 20-watt cool-white fluorescent tube, and has two replaceable parts. The starter is a knob-shaped part located on the right side of the backguard, under the light bulb.

Before replacing, make sure the range is off and cool.

The cooktop light is located in the backguard. It is controlled by the SURFACE LIGHT command pad on the control panel. The ON pad turns the light on immediately and keeps the light on until OFF is pressed.

To Use:

1. Press SURFACE LIGHT/ON to turn on cooktop light.
2. Press SURFACE LIGHT/OFF to turn off cooktop light.

NIGHT LIGHT

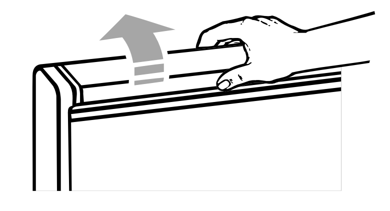
The NIGHT light is located in the backguard. The NIGHT command pad will turn on the SURFACE LIGHT automatically when the light in the room is low enough to require a night light. When the night light is turned on, it will dim all lights appearing on the display.

To Use:

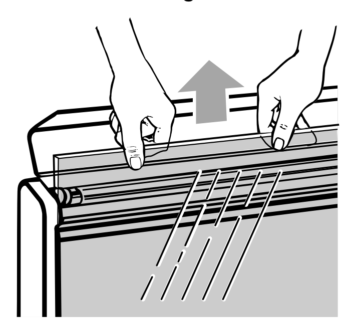
1. Press SURFACE LIGHT/NIGHT to turn on.
   “NIGHT LIGHT” will show on the display.
2. Press SURFACE LIGHT/NIGHT to turn off.

To Replace Light:

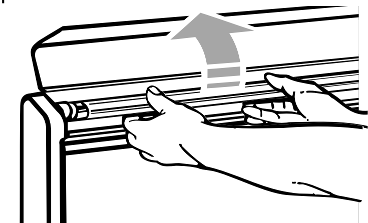
1. Unplug range or disconnect power.
2. Flip up the top of the backguard.



3. Pull up glass on front of backguard.



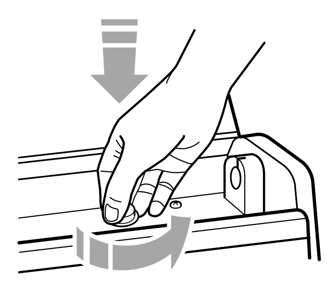
4. Grasp both ends of the fluorescent tube.
5. Turn the tube 90° in either direction until both ends come out of the receptacles.



6. Replace tube and replace top of the control panel.
7. Plug in range or reconnect power.

To Replace Starter:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Remove tube.
3. Push starter in and turn approximately 90° counterclockwise.



4. Pull starter out of recessed area.
5. Replace starter, tube and top of control panel.
6. Plug in range or reconnect power.

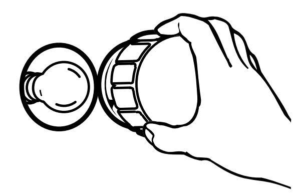
Oven Light(s)

The oven light(s) is a 40-watt appliance bulb. The light(s) will come on when the oven door is opened. The light(s) will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light(s) on or off.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



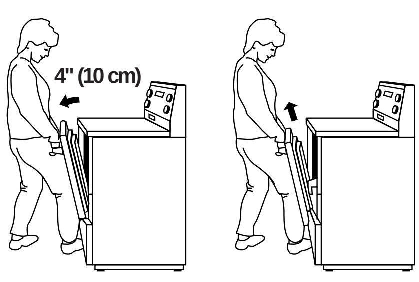
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

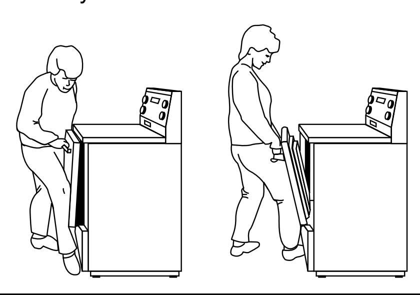
To Remove:

1. Open oven door to the stop position (open about 4 in. [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



To Replace:

1. Hold oven door by the handle and place the top of the door under the cooktop overhang.
2. Use front of leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
3. Use side of leg to apply pressure to the bottom of the door front.
4. Lift door slightly. Apply pressure and push until the hinges have gone in fully.



Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the "Cooktop Lockout" set?**
  See "Cooktop Lockout" section.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Hot surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface Indicator Light stay on after control knob(s) have been turned off?**
  See "Cooktop Controls" section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**
  See "Sabbath Mode" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. These help cool the electronic control.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Press CANCEL OFF to clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.
- **Is the display showing "F5" or "E3"?**
  The power cord is not properly grounded. See Installation Instructions.
- **Is the display showing "CF"?**
  The oven is in the "Convect Full Meal" setting. See "Convect Full Meal" section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking and Roasting" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free:

1-800-422-1230.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free at **1-800-422-1230**. and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shop-Online", then "Accessories".

Canning Unit Kit

(coil element models)

Order Part #242905.

Cooktop Polishing Creme

(ceramic glass models)

Order Part #4392916

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)

Order Part #3183488

Stainless Steel Cleaner & Polish

(stainless steel models)

Order Part #4396095

In Canada

For product related questions, please call the KitchenAid Canada Customer Interaction Center toll free:
1-800-461-5681 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777.** KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer Interaction Center
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® COOKTOP, BUILT-IN OVEN AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR FULL WARRANTY

On electric ranges and electric cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

On gas ranges and gas cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

On ranges and built-in ovens, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SIXTH THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

On ranges and built-in ovens only, in the sixth through tenth years from date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

KitchenAid will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by KitchenAid or KitchenAid Canada.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
8. Any labor costs during the limited warranty period.

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling the KitchenAid Customer Interaction Center, **1-800-422-1230** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your KitchenAid designated service company or call **1-800-807-6777**.

5/00

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the "Parts and Features" section.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

9753846A

12/00
Printed in U.S.A.

KitchenAid®

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour toute question au sujet des caractéristiques, du fonctionnement, des pièces et accessoires ou pour service, téléphoner à : **1-800-422-1230**

Au Canada, pour assistance téléphoner à **1-800-461-5681**, pour installation et service, téléphoner à : 1**-800-807-6777** ou visiter notre site Web à
www.kitchenaid.com ou **www.kitchenaid.com/canada**



MODÈLES YKESC307 YKESH307 YKERC607

9753846FA

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

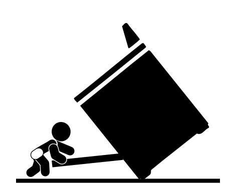
DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenableement fixée.



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

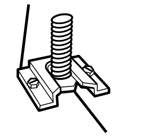
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

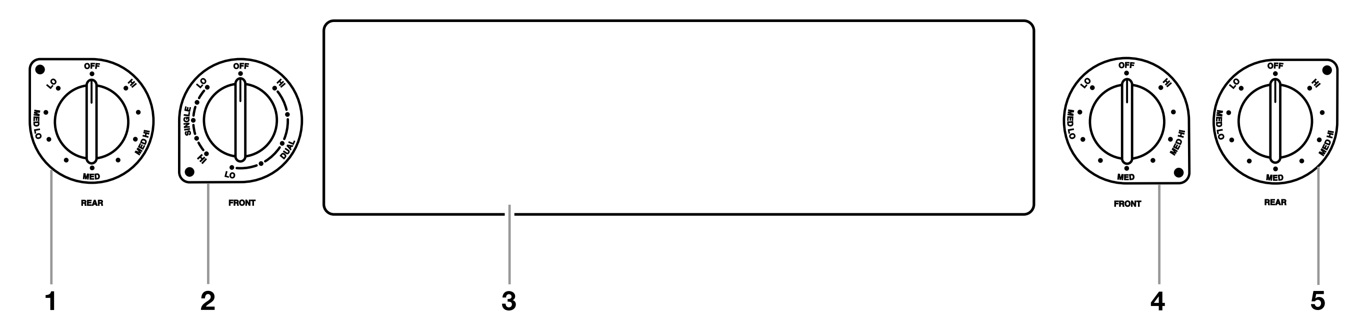
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

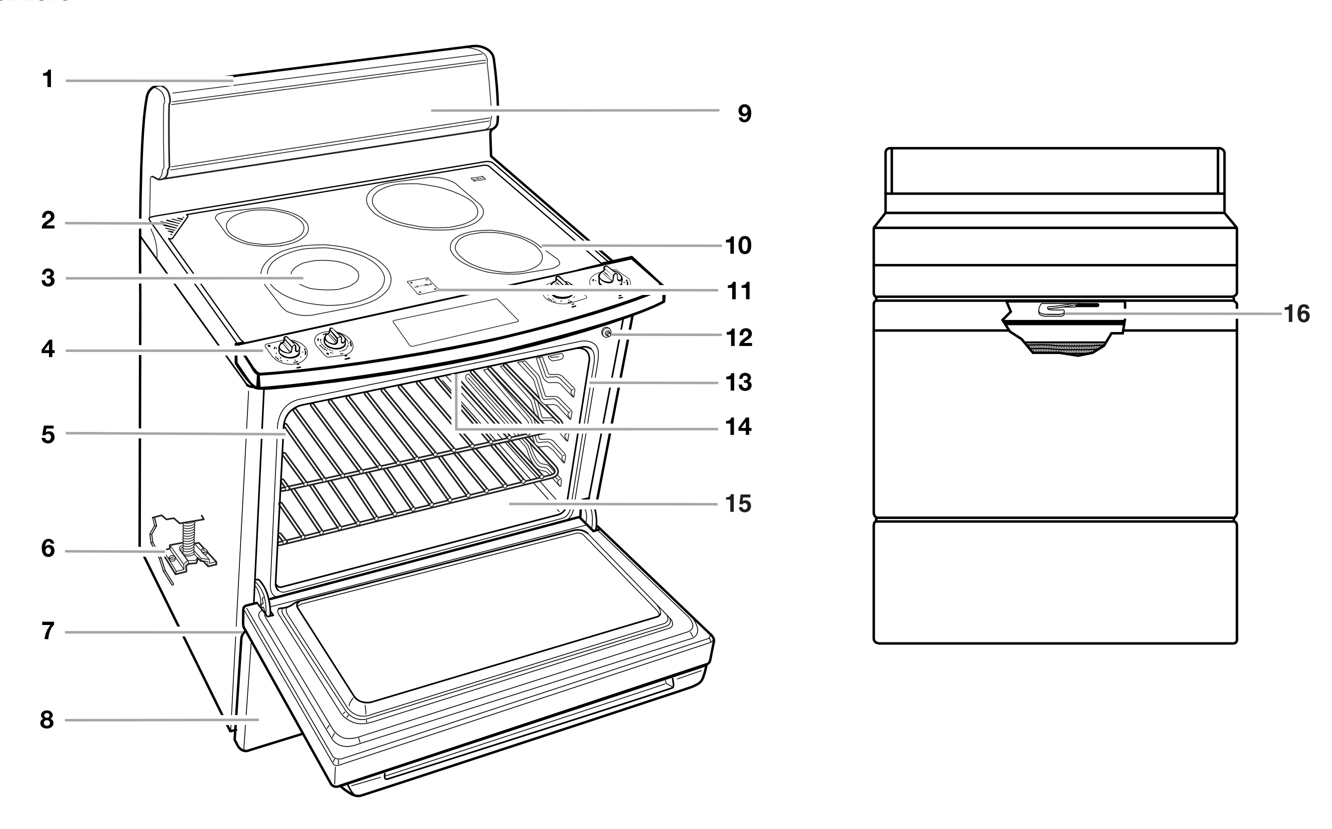
Ce manuel concerne plusieurs modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les artciles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande



1. Commande arrière gauche
2. Commande avant gauche (élément à double circuit sur les modèles à vitrocéramique)
3. Commande de four électronique
4. Commande avant droite
5. Commande arrière droite

Cuisinière



1. Lampe de surface et lampe de nuit (sur certains modèles)
2. Évent du four
3. Élément à double circuit (sur les modèles)
4. Tableau de commande
5. Douille de la sonde thermométrique (non illustrée)
6. Bride anti-basculement
7. Numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir)
8. Tiroir de remisage
9. Lampe de surface/nuit
10. Zone de la surface de cuisson
11. Témoin lumineux de surface chaude
12. Lampe de four automatique
13. Joint d'étanchéité de la porte
14. Élément de cuisson au gril (non illustré)
15. Élément de cuisson au four (non illustré)
16. Loquet d'autonettoyage

Pièces et caractéristiques non illustrées

Hublot de la porte du four

Lampe du four

Lèchefrite et grille

Support de lèchefrite (sur certains modèles)

Grille à rôtissage

Sonde thermométrique

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

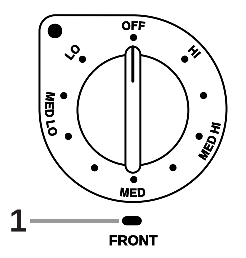
Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'au réglage. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI ou MAX	■ Pour commencer la cuisson d'aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
6-8 [MED- HI]	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
5 [MED]	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour frire la volaille ou la viande. ■ Pour préparer pouding, sauce, glaçage ou jus de viande.
2-4 [MED- LO]	■ Pour cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur. ■ Pour mijoter un aliment.
LO ou 1	■ Pour garder les mets chauds. ■ Pour faire fondre chocolat ou beurre.
Élément à double fonction (sur certains modèles en vitrocéramique)	■ Conserves à la maison. ■ Ustensile de grand diamètre. ■ Grandes quantités d'aliments.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoin D'ALIMENTATION

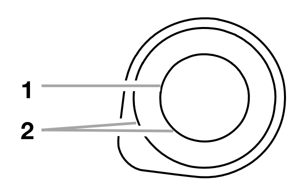
Chaque bouton de commande comporte un témoin D'ALIMENTATION. Le témoin s'allume lorsque son bouton de commande est activé.



1. Témoin d'alimentation

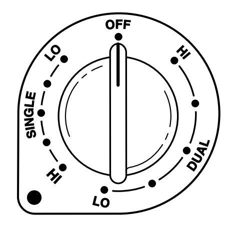
Éléments à double fonction

(sur les modèles à vitrocéramique)



1. Dimension simple
2. Dimension double

Les éléments à double fonction offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément interne et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



Utilisation de l'élément SINGLE (SIMPLE) :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à une zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

Utilisation de l'élément DUAL (DOUBLE) :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à une zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

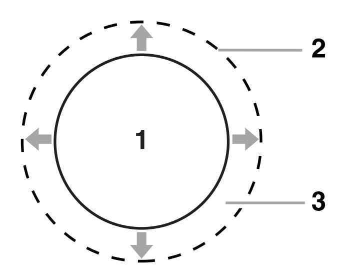
Vitrocéramique

La zone de cuisson à la surface deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface en vitrocéramique blanche de paraître décolorée lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. En se refroidissant, le verre reprendra sa couleur originale.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et donnera la température la plus uniforme. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus d'une table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait l'endommager.
- No pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Quand la table de cuisson refroidit, l'air peut devenir renfermé entre le couvercle et la surface, et la vitrocéramique pourrait se briser quand le couvercle est enlevé.
- Nettoyer les renversements d'aliments sucrés et les souillures aussitôt que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. À défaut de les essuyer pendant que la surface est tiède, des piqûres peuvent survenir à la surface.
- Soulever les ustensiles et les casseroles pour les placer sur la table de cuisson et les enlever. Glisser les ustensiles, les casseroles et les poêlons qui ont des bases en aluminium ou en cuivre pourrait laisser des égratignures et des marques permanentes sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs soufflé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) l'extérieur de la zone de cuisson.



1. Zone de cuisson à la surface
2. Ustensile de cuisson/autoclave
3. Dépassement maximal 1 po (2,5 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour la meilleure transmission de chaleur et l'efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Si la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant d'utiliser les ustensiles de cuisson. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors du chauffage.
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces voisines de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

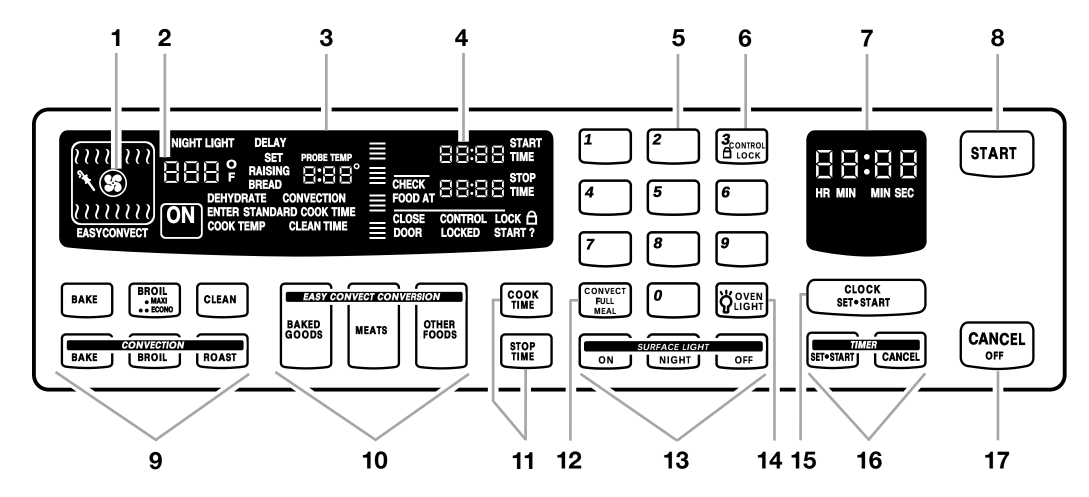
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
***Aluminium**	■ Chauffe rapidement et également. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et également. ■ Convient pour brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. ■ Chauffe lentement et inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
***Cuivre**	■ Chauffe très rapidement et également.
Marmite en terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

*L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



1. Symbole de l'afficheur du four
2. Réglages de chaleur
3. Afficheur du four
4. Heure de mise en marche/arrêt
5. Touches numériques
6. Verrouillage des commandes
7. Afficheur de l'heure/minuterie
8. Mise en marche
9. Réglages du four
10. Conversion Easy Convect™
11. Cuisson minutée
12. Repas complet par convection
13. Lampe de surface (sur certains modèles)
14. Lampe du four
15. Horloge
16. Minuterie
17. Annulation/arrêt

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur l'une ou l'autre des touches de fonction sur la commande de four électronique, le faire avec l'index. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.

Lors de l'entrée de fonctions multiples dans un même réglage, attendre momentanément avant d'appuyer sur chaque touche de commande. Si on appuie plusieurs fois d'affilée sur une même touche, celle-ci peut s'arrêter de fonctionner momentanément. Attendre quelques secondes, puis la touche de fonction devrait de nouveau fonctionner normalement.

Affichages

Lors de la mise sous tension de l'appareil, tous les affichages s'allument pendant 5 secondes. Puis, "PF" s'affiche. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer les affichages.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Appuyer sur CANCEL OFF et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Afficheur du four

Lors de l'utilisation du four, l'afficheur indique la température du four, la (les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche.

Durant la cuisson minuté, cet afficheur montre également une barre verticale et un compte à rebours des minutes, ainsi que l'heure d'arrêt (le cas échéant).

Si "Err" apparaît sur l'afficheur, on a appuyé sur une touche incorrecte. Appuyer sur CANCEL OFF et entrer de nouveau les données

Lorsque le four n'est pas utilisé, l'afficheur est sans indication.

Affichage de l'heure/minuterie

Cet afficheur indique l'heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche START (mise en marche) met en marche toutes les fonctions du four, à l'exception de Timer (minuterie), Control Lock (verrouillage des commandes) et Sabbath Mode (mode Sabbat). Si on n'appuie pas sur cette touche dans l'intervalle de 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaît sur l'afficheur du four comme rappel. Si on n'appuie pas sur cette touche dans l'intervalle de 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (sans indication) et la fonction programmée est annulée.

Annulation/arrêt

La touche CANCEL OFF (annulation/arrêt) arrête toutes les fonctions du four à l'exception de Clock (horloge), Timer (minuterie) et Control Lock (verrouillage des commandes).

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage de l'horloge/mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur START (Mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et ils indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- On a appuyé sur la touche correcte
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- On a appuyé sur la touche incorrecte

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Rappel à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme

Désactivation des signaux sonores :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3, dans cet ordre.
4. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche).
5. Appuyer sur START. “Snd” et “Off” apparaissent sur l’afficheur.

Activation des signaux sonores : Répéter les étapes ci-dessus. “Snd” et “On” apparaissent sur l’afficheur.

Fahrenheit et Celsius

Réglage du four en degrés Celsius :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur 1, 2 et 3 dans cet ordre.
4. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
5. Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour confirmer l’utilisation de Celsius.

   Seule la température et un symbole de degré clignotant apparaissent dans l’affichage de la température lorsque le four a été réglé à la cuisson en Celsius.

Répéter les étapes ci-dessus pour régler le four en Fahrenheit.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède au compte à rebours à partir de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche et n’arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/START (minuterie/mise en marche).

   Appuyer de nouveau pour alterner entre MIN/SEC et HR/MIN.

   Si au bout d’une minute, aucune action n’a été prise, l’afficheur retourne au mode d’affichage de l’heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/START.

   Si on n’appuie pas sur la touche dans l’intervalle de 5 secondes, l’afficheur retourne au mode d’affichage de l’heure et la fonction programmée s’annule.

   À la fin de la durée réglée, les signaux de fin de programme se font entendre si activés, suivis de signaux de rappel à chaque minute.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

   Ne pas oublier que si on a appuyé sur Cancel Off (annulation arrêt), le four s’éteint.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l’utilisation non intentionnelle du four. Le verrouillage est préréglé à la position arrêt, mais peut être activé.

Lorsque la commande est activée, seules les touches TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche) et TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage est préréglé déverrouillé, mais peut être activé.

Avant le verrouillage, s’assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

Verrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.

   Un signal sonore se fait entendre et “START?” (mise en marche) s’affiche.
3. Appuyer sur START. “CONTROL LOCK” et l’image d’un cadenas s’affichent.

Déverrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.

   Un signal sonore se fait entendre et “CONTROL LOCK” et l’image d’un cadenas disparaissent de l’affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le programme de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (8° à 11°C)	...modérément plus
25° à 35°F (14° à 19°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-8° à -11°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-14° à -19°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur 1, 2 et 3 dans cet ordre.
4. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) et maintenir la touche enfoncée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur du four indique le calibrage courant, par exemple, "0° CAL COOK TEMP".
6. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour augmenter et sur BROIL/MAXI//ECONO (cuisson au gril - maximum - économique) pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
7. Appuyer sur START (mise en marche).

AVANT L'UTILISATION

Les odeurs sont normales lorsque la cuisinière est neuve. Ceci se produit la première fois que le four est utilisé.

IMPORTANT: La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déménager les oiseaux dans une autre pièce.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

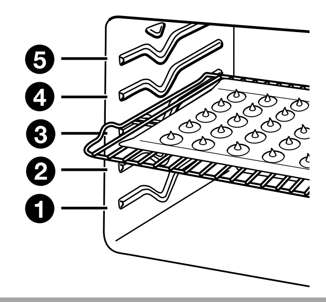
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sous la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle déborde d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection, ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT: Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte du four.

GRILLES

Positionner les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles pour des aliments précis.



ALIMENT	POSITION(S) DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux aux anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½ po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

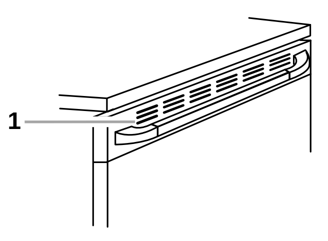
Évent du four



1. Évent du four

L'évent du four ne doit pas être bloqué ou recouvert car il permet d'évacuer du four l'air chaud et l'humidité. Dans un tel cas, la mauvaise circulation d'air affecterait la cuisson et le nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent des objets en plastique, en papier ou en un matériau qui pourrait fondre ou brûler.

Évent de la porte du four

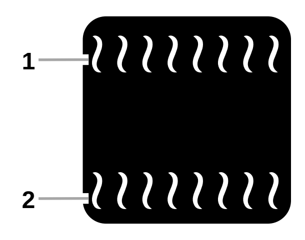


1. Évent de la porte de four

L'air chaud et l'humidité s'échappent de l'évent lors de certaines utilisations du four. Un peu de condensation peut se produire mais cela n'affectera pas la cuisson.

UTILISATION DU FOUR

Cuisson au four



1. Élément du gril
2. Élément de cuisson au four

La fonction CUISSON AU FOUR est idéale pour la cuisson, le rôtissage ou pour chauffer les mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four constante.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, l'élément du gril s'éteint immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteint au bout de deux minutes. Ces éléments se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Pour la cuisson au four ou le rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Position des grilles et ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant de placer l'aliment au four sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

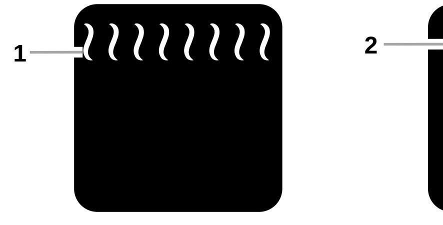
   “Lo°” apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'affichage du four indique une augmentation de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, si l'appareil est activé, un signal sonore se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril/Maxi Econo





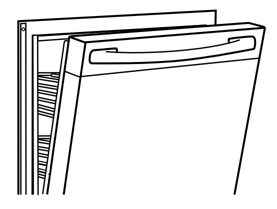
1. Cuisson au gril Maxi

2. Cuisson au gril Econo

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four lors de l'enlèvement de l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Utiliser le réglage MAXI/ECONO pour faire griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson de grosseur régulière et plus petites. La cuisson au gril MAXI utilise les deux éléments pour un brunissage maximal des aliments. La cuisson au gril ECONO utilise l'élément interne pour le brunissage seulement au centre des aliments.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, excepté si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite au centre de la grille. Fermer la porte à la position d'arrêt du gril afin d'assurer une température de cuisson au gril appropriée.



Cuisson au gril :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil Maxi (cuisson au gril maximale) et deux fois pour Broil Econo (cuisson au gril économique).

2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril à température variable (sur certains modèles)

Le changement de température avec Variable Temperature Broiling (cuisson au gril à température variable) permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des pièces de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

Utilisation de Vari Broil (cuisson au gril à température variable) :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil Maxi (cuisson au gril maximale) et deux fois pour Broil Econo (cuisson au gril économique).

2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température entre 170°F et 325°F (77°C et 163°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température peut être changée plus tard. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START (mise en marche).

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Tableau de cuisson au gril

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à 3 po (7 cm) ou plus de l'élément du gril. Les durées de cuisson indiquées sont des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section “Position des grilles et ustensiles”.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	DURÉE TOTALE MIN.
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point à point bien cuit	 4 4 4	 500°F (260°C)	 16 21 25
Bifteck 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur saignant à point	 4 4	 500°F (260°C)	 23 28
***Boulettes de viande hachée** ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuit	5	500°F (260°C)	8-12
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	450°F (232°C)	25-28
Tranche de jambon [précuit] ½ po (1,25 cm) d'épaisseur 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	 4 4	 500°F (260°C)	 10-12 20-22
Saucisses	4	500°F (260°C)	8
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm)	4	400°F (204°C)	18-20
Poulet morceaux avec os poitrine désossée	3	500°F (260°C)	32
Poisson ½ po (1,25 cm) thick 1 po (2,5 cm) thick	 3 3	 350°F (177°C)	 20 20-22

* Placer jusqu'à 9 boulettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

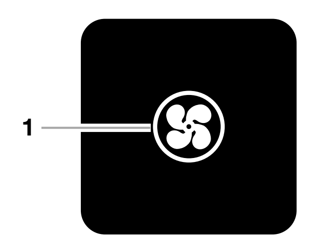
Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas frire les aliments de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant seulement la porte du four lorsque nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection



1. Élément et ventilateur de convection

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril, l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteindront immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Position des grilles et ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation de trois grilles, les placer aux positions de grille 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

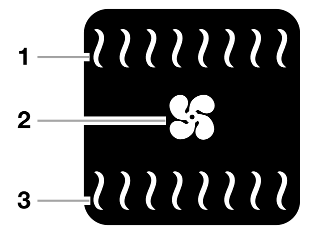
   "Lo°" apparaîtra sur l'afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection



1. Élément du gril
2. Ventilateur de convection
3. Élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

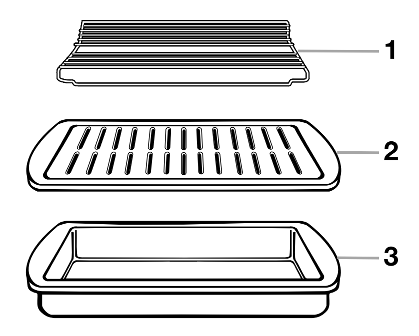
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. L'élément de cuisson au four s'éteindra après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Position des grilles et ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avec de placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. L'aliment repose ainsi au-dessus de la grille de la lèchefrite et l'air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.



1. Grille de rôtissage
2. Grille de lèchefrite
3. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (149°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Lo°" apparaîtra sur l'afficheur du four si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four montre une augmentation de la température du four en tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

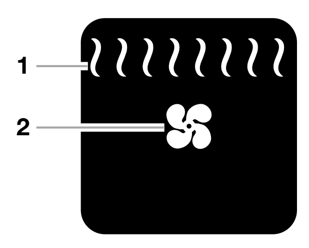
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est achevée.

Utiliser le tableau suivant lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (minutes)	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte saignant à point bien cuit	 20-25 25-30 30-35	300°F (145°C)	 140°F (60°C) 160°F (70°C) 170°F (75°C)
Rôti de côte (désossé) saignant à point bien cuit	 22-25 27-30 32-35	300°F (145°C)	 140°F (60°C) 160°F (70°C) 170°F (75°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau saignant à point bien cuit	 20-25 25-30 30-35	300°F (145°C)	 140°F (60°C) 160°F (70°C) 170°F (75°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe à point bien cuit	 25-35 30-40	325°F (160°C)	 160°F (70°C) 170°F (75°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (160°C)	170°F (75°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (145°C)	170°F (75°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule à point bien cuit	 25-30 30-35	300°F (145°C)	 160°F (70°C) 170°F (75°C)
***Poulet, position de grille 2**			
Entier 3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
***Dinde, position de grille 1 ou 2**			
13 lb et au-dessous (5,85 kg)	10-15	300°F (145°C)	185°F (85°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (145°C)	185°F (85°C)
***Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3**			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection



1. Élément du gril
2. Ventilateur

Durant la cuisson au four par convection, les éléments du gril sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud autour de l'aliment.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson par convection, voir la section "Cuisson au gril maximum et économique" pour des directives générales sur la cuisson au gril. Placer la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes de cuisson par convection. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DE FOUR	DURÉE DE CUISSON ou TEMP.	ALIMENTS ou REPAS
1 Cuisson au four par convection	350°F (177°C)	45 min	Morceaux de poulet, croustade aux fruits, légumes en sauce
2 Cuisson au four par convection	350°F (177°C)	1 h	Macaroni et fromage, courge d'hiver au four, tarte aux fruits
3 Cuisson au four par convection	350°F (177°C)	1 h 15 min	Jambon précuit, pommes de terre au four, pain rapide ou pommes de terre au four seulement
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	55 min	Ragoût de boeuf, pommes de terre à la dauphinoise, tarte aux fruits congelée
5 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	140°F (60°C)	Rôti de boeuf, saignant
6 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	160°F (71°C)	Rôti de boeuf, à point
7 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	170°F (77°C)	Rôti de boeuf, bien cuit Rôti de porc, pain de viande
8 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Mets en sauce
9 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	3 h	Rôti en cocotte avec légumes, 3 lb (1,5 kg)
0 Cuisson au four par convection	400°F (204°C)	18 min	Pizza

Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde thermométrique est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la fiche. Voir la section "Sonde thermométrique" pour une illustration.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection). "C-F" apparaît sur l'afficheur de l'heure.
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau. Par exemple, les touches 1 à 0 ou "CONVECT FULL MEAL."
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaissent sur l'afficheur. L'heure d'arrêt ne s'affiche que dans les programmes modifiables.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) est affiché. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme se font entendre, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25 à 50 degrés et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection). "C-F" apparaît sur l'afficheur de l'heure.
2. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.

   ou

   Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire

   ou

   Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre le programme en marche tout de suite.

Conversion de la température de convection

Les températures et les durées de cuisson sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en grandes catégories. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; gâteaux : à étages, des anges; plats en sauce : entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson.
VIANDES	Pommes de terre au four; poulet : entier et en pièces; pain de viande; rôtis : porc, boeuf et jambon. *La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.
AUTRES ALIMENTS	Aliments cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza; Tartes : fruits, au flan

Utilisation :

Lors de la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Appuyer sur BAKED GOODS, MEATS (viandes) ou OTHER FOODS.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

   Quand l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux se font entendre (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.
5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) si les aliments sont à point

   ou
6. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

Mise en marche différée :

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Avant de régler la mise en marche différée, s'assurer que l'horloge est à la bonne heure. Voir la section "Horloge". La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour des aliments tels que pains et gâteaux car ils pourraient ne pas bien cuire.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Lorsque activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'afficheur et/ou arrêter les signaux de rappel.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent, aucun signal sonore ne se fait entendre et l'afficheur n'indiquera aucun message ou changements de température. Les icônes de source de chaleur apparaissent sur l'afficheur du four lorsque les éléments s'allument.

Le mode Sabbat demeure activé et garde en mémoire la température de réglage après une panne de courant si le réglage a été fait avant la panne.

Avant de pouvoir activer le mode Sabbat, il faut régler le four pour l'utilisation du mode Sabbat. Le réglage du four pour l'utilisation du mode Sabbat doit être fait une fois seulement.

Activation :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, et 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START. “SAb” et “On” apparaissent sur l’afficheur.

Désactivation :

Le four peut être désactivé de la possibilité de régler le mode Sabbat en répétant les étapes ci-dessus. Une fois désactivé, le mode Sabbat ne peut pas être régulièrement réglé jusqu’à ce qu’il soit réactivé.

Réglage de la cuisinière pour le mode Sabbat (tous les autres usages) :

Pour respecter l’exigence de ne pas travailler le jour du Sabbat, activer d’abord le mode Sabbat en suivant les étapes ci-dessus, puis suivre les étapes suivantes.

1. Allumer ou éteindre la lampe du four et/ou la lampe de surface de cuisson (selon le cas).

   Ces lampes demeureront allumées ou éteintes (selon leur réglage) tant que le mode Sabbat est activé. L’ouverture de la porte n’allumera pas la lampe du four si celle-ci a été réglée pour être éteinte.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant 5 secondes. Le message “START?” apparaît sur l’afficheur.
7. Appuyer sur START (mise en marche). “SAb” apparaît sur l’afficheur.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant 5 secondes.

La température du four peut être changée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne sera entendu et aucun nouveau message ne sera affiché. Le changement de température du four peut prendre jusqu’à une demi-heure. Les touches numériques 1 à 9 représentent diverses températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s’assurer d’appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car c’est la touche qui permet de désactiver le mode Sabbat.

Déshydratation

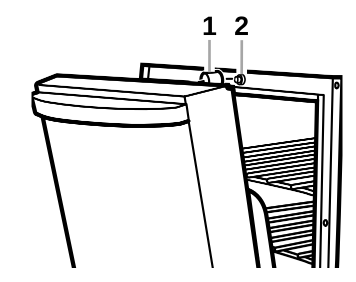
La déhydratation fait sécher les aliments. Pour plus de renseignements, consulter un livre portant spécifiquement sur la déshydratation ou la conservation des aliments. Des grilles de déshydratation et une butée d’arrêt de porte du four sont nécessaires, mais ne sont pas fournies avec ce four. Pour commander, voir la section “Assistance ou Service”.

Déshydratation :

Avant la déshydratation, préparer les aliments tel que recommandé dans la recette et disposer sur la ou les grille(s) de déshydratation. Placer les grilles tel qu’indiqué dans le tableau suivant. Voir la section “Position des grilles et des ustensiles de cuisson” pour une illustration.

NOMBRE DE GRILLES	POSITION DE GRILLE(S)
1	3
2	2 et 4
3	1, 3 et 5

Placer la butée de la porte du four au-dessus de l’interrupteur automatique de la lumière de four.



1. Butée de la porte du four
2. Interrupteur automatique de la lumière du four

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) et tenir pendant 5 secondes.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 140°F (60°C). La température de déshydratation peut être réglée entre 100°F et 200°F (38°C et 95°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/mise en marche) lorsque la déshydratation est terminée.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Il est recommandé de faire lever la pâte deux fois. Voir le livre de recettes fourni avec ce four pour plus de renseignements.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position deux, puis placer la lèchefrite en position un. Voir la section “Position des grilles et ustensiles de cuisson” pour un dessin. Verser deux tasses (500 mL) d’eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) et tenir pendant 5 secondes.

   L’afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte monter jusqu’à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type de pâte et de levure.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l’eau et les opérations. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

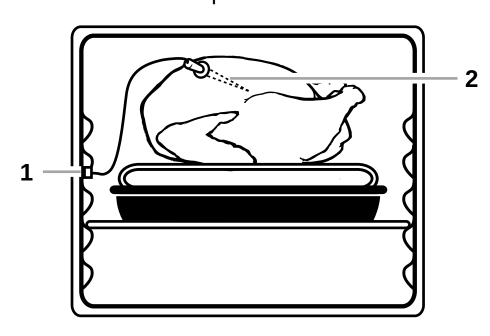
Sonde thermométrique

La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson, la cuisson au gril par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four au moment de retirer les aliments du four.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en dehors des parties de gras ou de l'os. Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique dans la fiche. Garder la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



1. Fiche de la sonde thermométrique
2. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de sonde autre que 160°F (72°C). La sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaît sur l'afficheur tout au long de la cuisson.

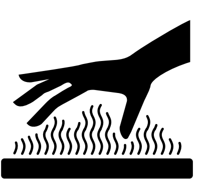
   "Lo°" apparaît sur l'afficheur jusqu'à que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). Ensuite, l'afficheur indique les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.

   Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'afficheur et/ou arrêter les signaux de rappel.

Changement de la température de sonde et réglage du four :

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

Répéter les étapes précédentes.

Si on appuie sur CANCEL OFF en tout temps lors du changement de la température de la sonde, la fonction réglée est annulée automatiquement et il est nécessaire de régler de nouveau l'utilisation de la fonction de la sonde thermométrique.

Pour régler de nouveau après avoir appuyé sur CANCEL OFF, déconnecter la sonde de la prise, puis la reconnecter. Fermer la porte du four et répéter les étapes précédentes.

Après la cuisson, déconnecter la sonde et sortir l'aliment du four. L'icône de la sonde demeurera allumée jusqu'à ce que la sonde soit déconnectée de la prise.

Voir la section "Nettoyage" pour nettoyer la sonde.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant une durée établie, et s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End"(fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, les signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL OFF(annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE ((cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de la cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaissent sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

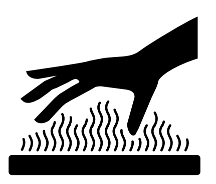
   Si activés, des signaux sonores de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) du four inférieur ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l'affichage et/ ou arrêter les signaux sonores.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déménager les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde de température.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir "Nettoyage" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre dans la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de rangement :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de rangement.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élévées brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30; cependant la durée peut être changée. Les durées de nettoyage recommandées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 3 h 30 à 4 heures pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillera automatiquement et le message "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), l'heure de mise en marche et l'heure de la fin du nettoyage apparaissent sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.
   Lorsque le programme est terminé et que le four s'est refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'efface.

3. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée. La porte se verrouille automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaissent sur l'afficheur. La porte ne se déverrouille pas avant que le four soit refroidi.

   Quand l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et que le four est refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) n'apparaît plus.

5. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouille pas avant que le four soit froid.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter la qualité du fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour soumettre une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d’eau dure.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d’acier, poudre à récurer abrasive, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille ou de l’ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillée et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la Crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Voir “Assistance ou Service” pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir “Assistance ou Service” pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d’atteinte des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (confitures, bonbons, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif:

  Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

  Frotter la souillure en utilisant un essuie-tout ou un linge doux humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu’à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n’affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur la porte du four.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d’acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four commerciaux.

Les renversements d’aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l’aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d’autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d’autonettoyage”.

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

- Programme d’autonettoyage :

  Voir d’abord “Programme d’autonettoyage”. Les grilles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d’huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.
- Tampon en laine d’acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d’autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d’ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d’eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d’acier.
- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d’emploi sur l’étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

SONDE THERMOMÉTRIQUE

- Tampon à récurer en plastique

Lampe de surface et lampe de nuit
(sur certains modèles)

LAMPE DE SURFACE

La lampe de la table de cuisson fonctionne avec un tube fluorescent de 20 watts à lumière blanche et comporte deux pièces remplaçables. Le démarreur est une pièce en forme de bouton situé sur le côté droit du dosseret, sous l'ampoule.

Avant de remplacer, s'assurer que la cuisinière est éteinte et refroidie.

La lampe de la table de cuisson est située sur le dosseret. Elle est commandée par la touche SURFACE LIGHT (lampe de surface) sur le tableau de commande. La touche ON allume la lampe et celle-ci reste allumée jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche OFF.

Utilisation :

1. Appuyer sur SURFACE LIGHT/ON (lampe de surface/marche) pour allumer la lampe de la surface de cuisson.
2. Appuyer sur SURFACE LIGHT/OFF (lampe de surface/arrêt) pour éteindre la lumière de la table de cuisson).

LAMPE DE NUIT

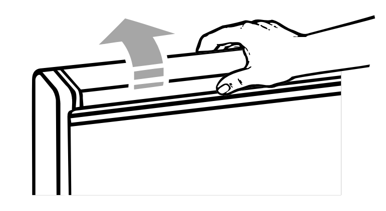
La lampe de nuit est située dans le dosseret. La touche NIGHT (nuit) allume la lampe de surface automatiquement quand la lumière dans la pièce est assez faible pour demander une lumière de nuit. Quand la lampe de nuit est allumée, tous les témoins lumineux de l'afficheur sont mis en veilleuse.

Utilisation :

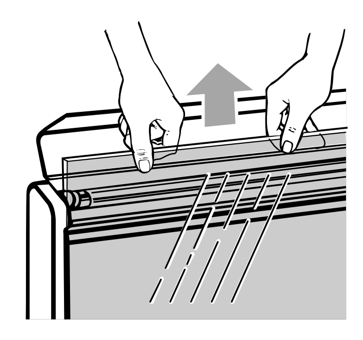
1. Appuyer sur SURFACE LIGHT/NIGHT (lampe de surface/nuit) pour allumer. “NIGHT LIGHT” (lampe de nuit) apparaît sur l'afficheur.s
2. Appuyer sur SURFACE LIGHT/NIGHT (lampe de surface/nuit) pour éteindre.

Remplacement :

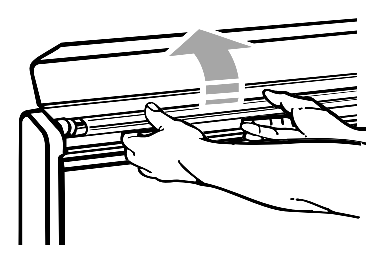
1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Faire basculer le dessus du dosseret.



3. Enlever le verre sur le devant du dosseret.



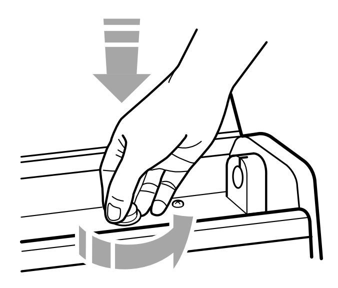
4. Saisir les deux extrémités du tube fluorescent
5. Tourner le tube fluorescent de 90° dans un sens ou l'autre pour libérer les deux extrémités.



6. Remplacer le tube, replacer le dessus du tableau de commande.
7. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

Remplacement du démarreur :

1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Enlever le tube fluorescent.
3. Pousser le démarreur et tourner d'environ 90° dans le sens antihoraire.



4. Tirer le démarreur hors de l'enfoncement.
5. Replacer le nouveau démarreur, le tube et le dessus du tableau de commande.
6. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

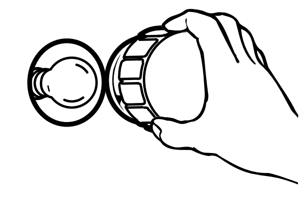
Lampe(s) du four

La ou les lampe(s) fonctionne(nt) avec une ampoule de 40 watts. La ou les lampe(s) s'éteint (s'éteignent) lorsque la porte est ouverte et ne fonctionne(nt) pas durant le programme d'autonettoyage. Quand la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la ou les lampe(s).

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et refroidi.

1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et enlever.



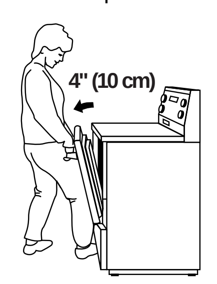
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
5. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

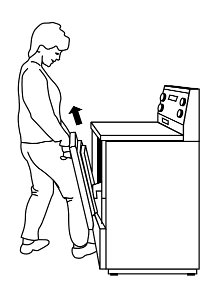
Porte du four

Il n’est pas nécessaire d’enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, la porte peut s’enlever si nécessaire. La porte du four est lourde.

Pour enlever la porte :

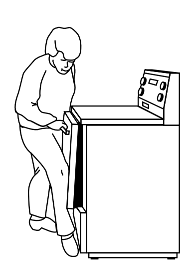
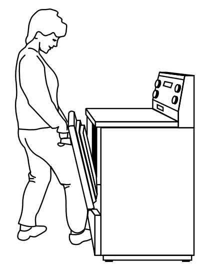
1. Ouvrir la porte du four à la position d’arrêt du gril (ouvrir d’environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement et tirer hors des charnières jusqu’à la position du taquet.
3. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.





Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu’à ce que les charnières soient complètement engagées.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l’enlever, s’assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

1. Tirer le tiroir jusqu’à la butée d’arrêt.
2. Soulever l’arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
2. Glisser le tiroir jusqu’au bout.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d’abord afin d’éviter le coût d’une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d’alimentation est débranché?**
  Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s’est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles à vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage de la table de cuisson”.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l’élément est-il bien inséré?**
  Voir la section “Éléments en spirale et cuvettes de brûleur”.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L’ustensile est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l’élément ou du brûleur de surface. L’ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin de surface chaude reste allumé

- **Est-ce que le témoin de surface chaude reste allumé après que le ou les boutons de commande ont été tournés à “off”?**
  Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.

Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section “Boutons de commande”.
- **L’appareil est-il d’aplomb?**
  Niveler l’appareil. Voir les instructions d’installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l’élément est-il bien inséré?**
  Voir la section “Éléments en spirale et cuvettes de brûleur”.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande électronique du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson minutée”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.

- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?**
Voir la section “Mode Sabbat”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d’être ajusté?**
Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur certains modèles, est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la CUISSON AU FOUR, le RÔTISSAGE ou le NETTOYAGE?**
Il est normal que le ventilateur fonctionne durant l’utilisation du four. Ceci aide à refroidir la commande électronique.

L’affichage indique des messages

- **L’affichage montre-t-il “PF”?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l’affichage. Voir la section “Affichages”. Sur certains modèles, régler de nouveau l’horloge si nécessaire. Voir la section “Horloge”.
- **L’affichage montre-t-il une lettre suivie par un chiffre?**
Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer l’affichage. Voir la section “Affichages”. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.
- **L’affichage montre-t-il “F5” ou “E3”?**
Le cordon d’alimentation n’est pas bien mis à la terre. Voir les instructions d’installation.
- **L’affichage montre-t-il “CF”?**
Le four est réglé à la fonction “Repas complet par convection”. Voir la section “Repas complet par convection”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d’autonettoyage a-t-elle été réglée?**
Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section “Cuisson minutée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L’appareil est-il d’aplomb?**
Mettre l’appareil d’aplomb. Voir les instructions d’installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”.
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?**
Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section “Position des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section “Position des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier pour s’assurer que la pâte est à niveau dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par le fabricant. Les pièces spécifiées par le fabricant conviendront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces spécifiées par le fabricant dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d’interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada :
1-800-461-5681 de 8 h 30 à 17 h 30 (HNE)

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777. Les techniciens de service désignés par** KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque ce produit est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE COMPLÈTE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour tout brûleur pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre du système de commandes transistorisées pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la sixième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four/et l'intérieur de la porte en porcelaine si les pièces rouillent par suite de vices de matériau ou de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours de la période de garantie limitée.

KITCHENAID CANADA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage". Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en téléphonant sans frais au Centre d'interaction avec la clientèle KitchenAid, **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service composer le **1-800-807-6777**.

5/00

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros complets de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

9753846FA
1/01

Imprimé aux É.-U.